MARQUES

CITADELLE

ET

CAMP

100% PUR



L'ÉRABLE

ORGUEIL DU QUÉBEC


Blanc Manger
Biscuits au
Sirop d'Erable
Riz crispé au
Sirop d'Erable
Tarte au
Sirop d'Erable
Arachides croquantes
au Sirop d'Erable
Sucre à la crème
au Sirop d'Erable
Pruneaux au
Sirop d'Erable
Tartines au
Sirop d'Erable
Petits gâteaux
au Sirop d'Erable
Gâteau au
Sirop d'Erable
Meringue
à l'Erable
Pouding au
Sirop d'Erable

L'Industrie du Sucre d'Erable

dans la

PROVINCE *de* QUEBEC

par C. VAILLANCOURT

L'INDUSTRIE du Sucre et du Sirop d'Erable est l'une des plus importantes et des plus pittoresques des industries agricoles de la Province de Québec. C'est de plus une industrie dont le Québec a presque le monopole puisque les neuf-dixièmes de la récolte totale des produits de l'érable sont fournis par cette province.

Les premières statistiques sur cette industrie remontent à 1851. Depuis cette année jusqu'à 1861, la production annuelle a été de 13,500,000 lvs; de 1861 à 1871, 17,500,000 lvs; de 1871 à 1881, 19,000,000 lvs; de 1881 à 1890, 22,000,000 lvs.



Inspection

Après cette date la production a fléchi quelque peu, de telle sorte qu'en 1901, elle était réduite à 21,000,000 lvs; et se contracta jusqu'à 20,000,000 lvs en 1911. Depuis ce temps cependant, il y a eu mouvement ascendant si bien qu'en 1932 la production dépassa 25,000,000 lvs.

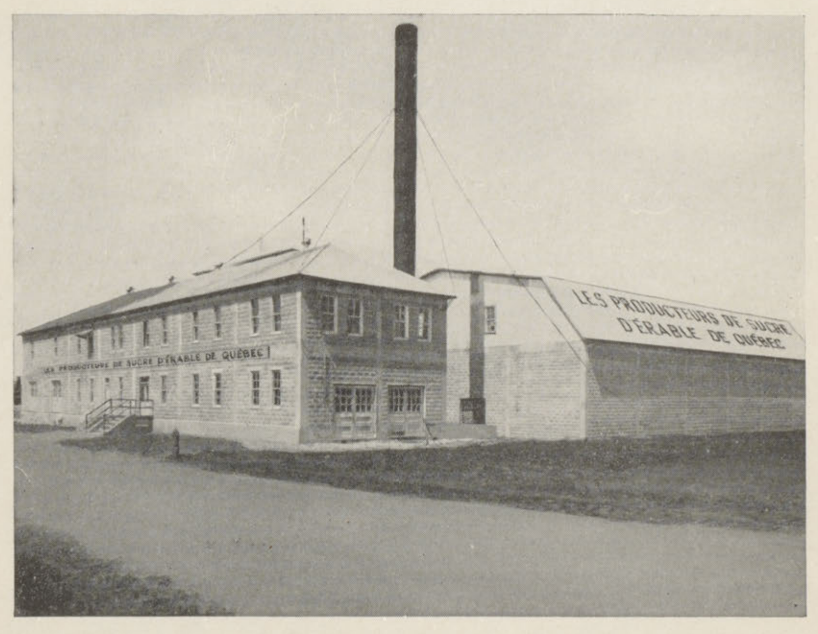
On estime qu'environ 20,000 personnes trouvent de l'emploi dans la fabrication des produits de l'érable dans la province de Québec.

DEVELOPPEMENT DE L'INDUSTRIE DU SUCRE D'ERABLE

Les Indiens, observateurs-nés, découvrirent de bonne heure, la valeur alimentaire de la sève de l'érable. Une

légende, rapportée par Maud Going dans "Our Field and Forest Trees", attribue la découverte du sucre d'érable à NoKomis, (la Terre), grand'mère de Manabush, héros de nombreuses légendes indiennes.

NoKomis aurait été le premier à percer des trous dans le tronc des érables et à recueillir la sève. Manabush, constatant que cette sève était un sirop prêt à manger, alla trouver sa grand'mère et lui dit: "Grand'mère, il n'est pas bon que les arbres produisent du sucre aussi facilement. Si les hommes peuvent ainsi sans effort recueillir du sucre, ils ne tarderont pas à devenir paresseux. Il faut tâcher de les faire travailler. Avant qu'ils puissent déguster ce sirop exquis, il serait bon que les hommes soient obligés de fendre du bois et de passer des nuits à surveiller la cuisson du sirop". Il n'en dit pas plus long, mais, craignant que NoKomis ne fût indifférente à ses paroles qu'elle n'omît de prendre des mesures pour empêcher les hommes de devenir paresseux, il grimpa au haut d'un érable avec un vaisseau rempli d'eau et en versa le contenu à l'intérieur même de l'arbre dissolvant ainsi le sucre qui se trouvait dans l'érable. Depuis ce temps, au lieu d'un sirop épais, la sève contient 1% à 2% de sucre, et, pour obtenir du sucre, il faut dorénavant travailler. Cette légende prouve au moins que les indiens possédaient les méthodes rudimentaires de la fabrication du sucre d'érable.



Manufacture et entrepôt de la Société des Producteurs de Sucre d'Erable de Québec, à Plessisville, Co. Mégantic

Les hommes blancs ne tardèrent pas à améliorer les méthodes de fabrication primitives des indiens. Le Père Lafiteau écrit dans Les Relations des Jésuites: "Les français ont appris des indiens à faire le sucre d'érable et le réussissent bien mieux que leurs maîtres". Depuis cette époque reculée, l'industrie du sucre d'érable n'a cessé de progresser d'une façon étonnante.

Aujourd'hui, grâce aux méthodes modernes enseignées par les instructeurs du Département de l'Agriculture de Québec et au zèle des directeurs et des membres de la Société des Producteurs de Sucre d'Erable de Québec, le consommateur est désormais sûr de trouver sur le marché un produit bien clarifié, bien présenté, classifié avec méthode, absolument pur et d'une qualité insurpassable.



Fondant à l'Erable, Cossetarde à l'Erable, Cookies à la farine d'avoine, Mousse à l'Erable.

Une école, subventionnée par le Ministère de l'Agriculture de la Province de Québec, reçoit chaque année un bon nombre de jeunes gens qui désirent suivre les cours et obtenir une connaissance plus à point des meilleures méthodes modernes de fabriquer ce fameux produit canadien. Durant ces dernières années, cette école a dirigé de nombreuses et d'intéressantes expériences sur la croissance de l'érable, sur l'écoulement de la sève, sur les différentes méthodes d'entailler les érables, etc.



La récolte de la sève

LA SAISON DES SUCRES

La saison des sucres commencent généralement, pour les parties les plus chaudes de la province au milieu de mars et se continue jusqu'à la fin d'avril pour les parties les plus froides.

Les propriétaires d'érablières surveillent avec soin la venue des jours de dégel. Quand les nuits froides de mars sont suivies de jours de dégel, c'est alors qu'il faut se hâter de récolter la précieuse eau d'érable. Déjà, au début de mars, on s'est préparé: on a lavé, poli, aseptisé les sceaux, goutterelles, évaporateurs, réservoirs, etc. Le fabricant consciencieux met beaucoup de soin à cette préparation de son outillage.

L'écoulement de la sève n'est pas régulier. Quand les conditions atmosphériques sont favorables, la sève coule librement et naturellement avec plus d'abondance pendant le jour que la nuit. Il arrive parfois que le froid plus intense interrompt complètement l'écoulement pendant plusieurs jours de suite. Un vent chaud qui empêchera le gel de la nuit pourra avoir le même effet. Le gel alternant avec le dégel, une température de 22°F. pendant la nuit et de 45°F. pendant le jour,—telles sont les conditions idéales pour une bonne récolte de sève.

METHODES MODERNES ADOPTEES POUR LA FABRICATION DU SUCRE D'ERABLE DANS LE QUEBEC

Outre le Canada, les Etats-Unis produisent une certaine quantité de sucre d'érable, dont le total atteint de vingt à vingt-cinq millions de livres par année; mais la Province de Québec possède certainement les méthodes les meilleures et les plus modernes de faire du sucre et du sirop d'érable. Aujourd'hui, on réduit la sève dans des évaporateurs modernes, qui sont logés dans des "cabanes" sanitaires et bien outillées. Dans les érablières les plus modernes, quand le terrain est favorable, la sève est conduite au réservoir principal par un système de tuyaux.

Quand les sceaux sont pleins, on les vide dans de grands réceptacles qui sont transportés par voitures ou par traineaux. La sève est ainsi transportée à la cabane à sucre ou à la sucrerie et versée dans le grand réservoir d'où elle est conduite par des tuyaux à l'évaporateur.

Pendant l'évaporation, la sève est maintenue automatiquement en mouvement au moyen de siphons. Quand le liquide a atteint l'autre extrémité de l'évaporateur, il a été réduit à la densité voulue, c'est-à-dire de 13 lvs 2 oz. au gallon. Le sirop est alors filtré avec soin—pour la troisième fois. Quand toutes ces précautions ont été prises, il n'y a plus rien qui puisse empêcher le sirop de se maintenir en parfait état pourvu qu'il soit emballé proprement et conservé dans un lieu sec et bien aéré. Quand il est fabriqué avec tous ces soins et qu'il est mis comme il faut en boîte, bidons ou en bouteille hermétique, le sirop d'érable conserve sa saveur et toute sa haute valeur alimentaire pendant plusieurs années.

LA VENTE DES PRODUITS DE L'ERABLE

A cause de la falsification pratiquée dans la production du sucre et du sirop d'érable et afin de protéger à la fois le public et l'industrie elle-même, les Producteurs de Sucre d'Erable du Québec ont décidé de former, avec l'appui du Ministère de l'Agriculture, une société coopérative. C'est ainsi qu'est née, il y a neuf ans, la Société des Producteurs de Sucre d'Erable de Québec.

Tous ceux qui veulent devenir membres de la Société doivent signer un contrat par lequel ils s'engagent à se conformer, dans leur production

aux méthodes recommandées par la Société, et de plus à recueillir la sève d'érable et à la faire bouillir dans des conditions absolument sanitaires et à ne mettre sur le marché qu'un produit parfaitement pur.

Chaque membre de cette société reçoit en entrant un numéro matricule. Une étiquette, portant ce numéro, doit accompagner toutes les expéditions faites à la Société. De cette façon, il est facile de découvrir les coupables s'il y a tentative de fraude. Le sirop, dès qu'il parvient aux entrepôts de la Société, est inspecté et classifié par des officiers du Ministère de l'Agriculture de Québec et d'Ottawa.



Rien n'est meilleur pour la collation des enfants qu'une tartine au beurre d'Erable

Les produits de la Société des Producteurs de Sucre d'Erable de Québec sont les seuls qui soient classifiés par les instructeurs du gouvernement. Le sirop est classifié en quatre qualités: Canada choix, Canada Clair, Canada intermédiaire, Canada Pur. Les sirops de choix sont mêlés ensemble et composent un approvisionnement uniforme. Il en est de même du Canada Clair. Le Canada choix n'est jamais mêlé au Canada Intermédiaire pour composer un sirop, Canada Clair. Les sirops de qualité intermédiaire sont vendus pour être utilisés dans les pâtisseries, bonbons, chocolats, crèmes à la glace.

Les entrepôts de la Société ne reçoivent pas d'autre produit que du sirop d'érable. On le transforme ensuite au gré de l'acheteur:—par exemple, on le réduit en pains de sucre de deux, quatre, huit ou seize onces ou même de deux ou quatre livres. De même le sirop est mis en bouteilles de deux, huit, seize ou trente-deux onces ou bien en bidons de deux livres et demie, de cinq ou dix livres, de un ou cinq gallons, ou même en barils de trente ou cinquante gallons. Une partie de ce sirop est réduit en sucre ou en excellente tire, en beurre d'érable ou en sucre d'érable granulé. Ces produits sont mis en boîtes de toutes les dimensions. Ceux qui achètent les produits de la Société des Producteurs de Sucre d'Erable de Québec sont sûrs d'obtenir une bonne qualité et une absolue pureté.

QUALITE D'UN BON PRODUIT

Le sirop d'érable de haute qualité doit avoir une couleur ambre clair, avoir une densité de 36° Beaumé (ne contenant pas plus de 35% d'eau), la saveur délicate, et parfaitement limpide. D'après l'étalon du Gouvernement Fédéral, il doit peser au moins 13 lvs, 2 onces au gallon impérial.

Le sucre de haute qualité doit de même avoir une couleur dorée et un grain fin.

UN PRODUIT DE SANTE

Le sucre d'érable est absolument pur. Il est bon pour la santé et peut remplacer avantageusement, dans bien des cas, les autres sucres en usage. Il a l'avantage d'avoir une saveur exquise inimitable et de n'être pas un sucre raffiné.

Dans le tableau qui suit on donne la valeur comparative du sirop d'érable "Citadelle" et des autres sirops et sucres du commerce.

Sirop d'érable "Citadelle"	1	c. à bouche	contient	75	calories
Mélasse	" 1	"	"	63	"
Sucre granulé	" 1	"	"	63	"
Sirop de maïs	" 1	"	"	57½	"

Ce tableau démontre clairement la valeur alimentaire supérieure des produits de l'érable du Québec, malheureusement on leur préfère souvent les autres sucres du commerce parce que ces derniers coûtent moins cher.

La Société des Producteurs de Sucre d'Erable de Québec a une sucrerie et un entrepôt à Plessisville, Comté Mégantic, Québec, Canada. Le Bureau Chef est à 5, Ave Bégin, Lévis, P.Q.

La Société est en train de construire une nouvelle sucrerie et un nouvel entrepôt à Valley Jct. dans le Comté de Beauce.

COMPOSITION DES PRODUITS DE L'ERABLE

Le sucre et le sirop d'érable sont particulièrement riches en carbonates, substances qui produisent la plus grande partie de l'énergie du corps humain.

Les produits de l'érable contiennent aussi des phosphates sous une forme facile à digérer et à assimiler.

Ils contiennent du fer, cet élément idéal de notre régime alimentaire. Pour enrichir le sang des personnes anémiques, on leur donne des vins ferrugineux. Or, le sucre et sirop d'érable "Citadelle" contiennent une proportion appréciable de fer sous une forme facilement assimilable.

FAÇONS DE SERVIR ET D'UTILISER LES PRODUITS DE L'ERABLE

On peut manger le sucre d'érable ou le sirop d'érable, tel quel, ou sur du pain, du gâteau, avec des fraises, ou des framboises, ou avec de la crème fraîche. Le sirop d'érable remplace avantageusement les sauces qu'on sert généralement avec les puddings. Rien n'est plus délicieux par exemple qu'un plum-pudding, arrosé de sirop d'érable. De plus, le sucre et le sirop d'érable peuvent être utilisés avantageusement dans la cuisson et la préparation des aliments. Les quelques recettes qui sont fournies dans cette brochure ne donnent vraiment qu'une faible idée des nombreuses façons de servir et d'utiliser les produits de l'érable.

DEUXIEME PARTIE

ART CULINAIRE

"La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile".

BRILLAT-SAVARIN.

INTRODUCTION

NOUS avons le plaisir d'offrir aux ménagères quelques suggestions culinaires pour l'utilisation des Produits de l'Erable: "CITADELLE" et "CAMP".

Les recettes qui suivent ont été préparées et expérimentées en collaboration par Mme Hélène Durand LaRoche et Mlle Véronique Durand, sœurs, toutes deux graduées et ex-professeurs des Ecoles Ménagères Provinciales de Montréal, en même temps que conférencières en Economie Domestique du Ministère de l'Agriculture de la Province de Québec.

Nous espérons que ces différentes préparations culinaires seront mises en pratique dans tous nos foyers ruraux et citadins et par là même elles répandront l'usage d'une alimentation saine, serviront au plus grand bénéfice de la santé des nôtres et à la prospérité d'une de nos belles industries nationales, "Les Sucres".

Qui jamais eût pu croire, depuis la simple ration d'Adam, que la cuisine évoquerait assez de ressources pour former une science?

CYRILLE VAILLANCOURT.

Façons de servir et d'utiliser les Produits de l'Erable

SUGGESTIONS CULINAIRES

Les produits de l'érable, "CITADELLE" et "CAMP": sirop, sucre en pain, sucre granulé et beurre d'érable sont des aliments nationaux et servent à la préparation d'une grande variété de desserts sains et simples dont la saveur est délicieuse.

La ménagère moderne, soucieuse de la santé des siens, tient de plus en plus compte, dans la préparation de ses menus, de la valeur nutritive des aliments qui les composent. Il y a donc un problème de résolu si elle utilise régulièrement les produits de l'érable "CITADELLE" et "CAMP" lesquels sont naturels, 100% purs, et contiennent une proportion appréciable de carbonates, de phosphates et de fer; matières originales, facilement assimilables et toutes réparatrices de l'organisme humain.

Les Canadiens-Français, connaisseurs et amateurs des *Produits de l'Erable* en sont de fervants consommateurs principalement durant la saison "Des Sucres". Au printemps, il est une coutume nationale de présenter sur la table de famille, de la tire, du sirop, du sucre en nature et des desserts sucrés à l'érable, tels que des œufs, du pain cuit dans le sirop et les traditionnels grand'pères que nos aïeux savaient si bien préparer.

Cette habitude correspond à la saison de production, où dans le Québec chacun parle "Des Sucres"; les uns à titre d'industrie nationale, les autres comme source de revenu, d'emploi ou de commerce, et tous par esprit de tradition.

A cette époque, l'appétit de toute la population est en éveil, nos produits abondent sur le marché. La cuisinière prépare des sucreries, on les déguste à qui mieux mieux pendant plusieurs semaines, puis avec la saison qui passe, les appétits se fatiguent graduellement alors même que s'achève la récolte des Produits de l'Erable.

Aujourd'hui, l'industrie sucrière est établie sur des bases scientifiques et les producteurs de sucre sont entraînés à suivre des méthodes modernes tant pour la préparation que pour la classification et la conservation de leurs produits.

Pour activer la production de notre industrie sucrière, nous voudrions réaliser un emploi régulier des produits de l'érable en cuisine, et vaincre les préjugés qui empêchent leur consommation permanente durant tout le cours de l'année. Nous ne sommes plus au temps où "Les Sucres" se faisaient au hasard. Alors, le problème difficile de leur conservation dû au manque de système de cuisson et d'emballage, nous pressait à consommer le sirop et le sucre au plus tôt, afin d'éviter leur dépréciation.

De nos jours, avec les méthodes scientifiques de fabrication, nos produits gardent toute leur qualité et leur saveur originale, non seulement d'une saison à l'autre, mais pendant plusieurs années. Il n'y a donc plus de raison pour que nous ne les utilisions pas continuellement sur nos tables.

"L'ÉRABLE" ORGUEIL DU QUÉBEC

Les produits de l'érable "CITADELLE" et "CAMP" sont continuellement offerts sur le marché. Leur classification soignée, leur garantie de conservation prolongée, leur pureté 100%, de même que leur emballage systématique et ultra-hygiénique, font qu'ils sont réputés entre tous par leur supériorité.

Ce sucre d'érable en nature, divisé en petits morceaux bien présentés, rivalise par sa saveur et sa qualité avec n'importe quel bonbon de marque et leur est bien supérieur au point de vue de la digestibilité. De par sa composition, sa saveur est naturelle. Il ne renferme aucun parfum ni essence artificiel. Voilà pourquoi les enfants sont si friands du sucre d'érable et ne s'en lassent jamais. Sa pureté lui donne la suprématie sur les autres sucres du commerce, souventes fois raffinés.

Le sucre d'érable peut être servi avantageusement avec toutes les céréales crues ou cuites en bouillies, les crêpes et autres préparations culinaires sucrées. Sa saveur flatte le goût des gourmets et relève la fadeur d'une foule de desserts préparés au lait.

Le sucre et le sirop se servent avec la crème et les petits fruits, tels que fraises, framboises, bluets, mûres, etc., et peuvent remplacer les sauces aromatisées que l'on offre avec les gâteaux et poudings. Quoi de plus délicieux qu'un bon plum-pudding arrosé d'un sirop d'érable chaud?

De plus, le sucre d'érable râpé ou granulé peut servir dans les préparations culinaires de gâteaux, de glaçages, de biscuits, de garnitures de tartes, de crèmes prises ou brûlées,de macarons, de blancs-mangers, etc., etc.

Le sucre d'érable est aussi la préparation par excellence pour garnir les tartines des enfants, et employé comme tel, il décore vite et bien un gâteau tôt fait. Et que dire des bons coquetels (Cocktails) et des bonnes limonades et orangeades sucrées avec ce nectar? . .

Il y a mille et une manières d'utiliser les produits de l'érable et c'est un art de les apprêter en cuisine pour qu'ils tiennent en éveil l'appétit de nos convives. La variété des mets est un excellent stimulant, mais le grand secret consiste d'espacer avec sagesse leur présentation à table.

C'est vraiment la frugalité et la répartition raisonnée de ces préparations culinaires sucrées qui permettront à la ménagère de servir les Produits de l'Erable "CITADELLE" et "CAMP" régulièrement, à l'année, et à chaque fois qu'elle les présentera à table, la famille s'écriera à l'unanimité: "C'est délicieux".

Mme Helene Durand-LaRoche, G.E.E.M.
Mlle Veronique-Durand, G.E.E.M.

Juillet, 1932.

RECETTES CULINAIRES

BEIGNES

DETAIL

1 tasse de beurre
6 œufs
1½ tasse de sucre d'érable granulé "CITADELLE"
1 tasse de lait
8 à 9 tasses de farine
5 c. à thé de poudre à pâte
¼ c. à thé de sel
2 c. à soupe de cognac

MODE DE PREPARATION

Défaire le beurre en crème, ajouter le sucre d'érable granulé "CITADELLE", les jaunes d'œufs, le lait, les blancs d'œufs battus en neige, la farine tamisée avec le sel et la poudre à pâte et le cognac. Travailler la pâte sur une planche farinée, l'étendre de ¼ de pouce d'épaisseur. Découper à l'emporte-pièce. Faire cuire dans la grande friture. Servir avec du sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP".

BISCUITS À LA FARINE D'AVOINE

DETAIL

1 œuf
½ tasse de sucre d'érable granulé "CITADELLE"
2 c. à soupe de beurre fondu
¼ tasse de lait
½ tasse de farine d'avoine
2 tasses de farine à pain
2 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
¾ tasse de raisins
¼ tasse de noix hachées

MODE DE PREPARATION

Battre l'œuf, ajouter le sucre d'érable granulé "CITADELLE", le beurre fondu, le lait, la farine d'avoine et la farine à pain avec la poudre à pâte et le sel. Joindre les noix et le raisin finement hachés et saupoudrés de farine. Déposer cette pâte par cuillérées sur une tôle beurrée. Cuire à four modéré.

BISCUITS AU SUCRE D'ÉRABLE "CITADELLE" (Pour le thé)

DETAIL

4 c. à soupe de beurre
½ tasse de sucre d'érable "CITADELLE"
1 œuf
1 c. à soupe de lait
1 tasse de farine
¼ c. à thé de soda
Noix de Grenoble

MODE DE PREPARATION

Défaire le beurre en crème, ajouter l'œuf, le sucre d'érable "CITADELLE", le lait, la farine tamisée avec la poudre à pâte et le sel. Déposer cette pâte dans un cornet de papier et laisser tomber en petites boules régulières sur une tôle recouverte d'un papier beurré. Recouvrir chaque biscuit d'une noix de Grenoble. Cuire à four modéré.

BLANC-MANGER À LA NOIX DE COCO

DETAIL

4 tasses de lait
1 tasse de sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP"
8 c. à soupe de farine de maïs (cornstarch).
½ tasse de noix de coco

MODE DE PREPARATION

Chauffer le lait avec le sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP", ajouter la farine délayée avec du lait froid. Laisser bouillir environ 5 minutes. Ajouter la noix de coco. Verser dans un moule rincé à l'eau froide. Laisser refroidir. Démouler et servir avec du sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP" ou une sauce au sirop d'érable.

COQUETEL (Cocktail) AU SIROP D'ÉRABLE "CITADELLE" ou "CAMP"

DETAIL

4 verres de Gin
2 verres de sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP"
2 verres de jus de citron
Glace

MODE DE PREPARATION

Mêler ensemble le gin, le sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP" et le jus de citron. Ajouter de la glace concassée à ce mélange et le verser dans un malaxeur. Agiter bien et servir dans des verres à coquetel (Cocktail).

COUPES DE PRUNEAUX

DETAIL

1 livre de pruneaux
1 tasse de sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP"
Amandes
Thé froid
Crème fouettée
Sucre d'érable granulé "CITADELLE"

MODE DE PREPARATION

Faire tremper les pruneaux toute une nuit dans du thé froid. Jeter le thé; enlever les noyaux et les remplacer par des amandes. Recouvrir les pruneaux d'eau, les faire bouillir lentement quelques minutes. Ajouter le sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP". Laisser cuire jusqu'à ce que la consistance soit bonne. Servir dans des coupes. Décorer avec de la crème fouettée, sucrée au sucre d'érable granulé "CITADELLE".

COUPES DE SALADE AUX FRUITS "DÉLICIEUSES"

DETAIL

1 boîte d'ananas en conserve
1 boîte de pêches en conserve
4 oranges
1 pamplemousse
¼ tasse d'amandes hachées
Cerises confites
Sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP".
Crème

MODE DE PREPARATION

Couper en dés tous les fruits. Les arroser d'un sucre à la crème très léger. Déposer cette salade dans des coupes en verre. Décorer avec de la crème fouettée, sucrée au sucre d'érable granulé "CITADELLE", puis des amandes finement hachées et des cerises confites.

CRÈME À LA GLACE AU SUCRE D'ÉRABLE "CITADELLE"

DETAIL

2 tasses de crème
1 tasse de lait
¾ tasse de sucre d'érable "CITADELLE"
½ tasse de noix de Grenoble

MODE DE PREPARATION

Mettre la crème et le lait dans la sorbetière. Sucrer avec le sucre d'érable "CITADELLE" finement haché. Si la crème n'est pas assez foncée, ajouter un peu de sucre caramélisé pour enrichir sa couleur. Joindre les noix de Grenoble hachées au mélange, lorsqu'il est presque congelé. (Un bon mélange pour la congélation de la crème glacée est proportionnel à 8 à 10 parties de glace pour une partie de sel). Tourner l'appareil environ 15 minutes. Laisser reposer et servir.

CRÈME BRULÉE

DETAIL

3 tasses de lait
6 c. à soupe de farine de maïs (Cornstarch)
1 tasse de sucre d'érable "CITADELLE"
1 c. à soupe de beurre

MODE DE PREPARATION

Placer le beurre et le sucre dans une casserole. Laisser caraméliser. Chauffer le lait, ajouter la farine délayée avec du lait froid. Joindre le sucre bruni. Continuer la cuisson en agitant jusqu'à ce que le tout soit parfaitement lisse. Mouler dans des moules rincés à l'eau froide. Servir froid avec de la crème.

CRÊPES

DETAIL

1 tasse de farine	1 œuf
½ c. à thé de sel	Saindoux
1 tasse de lait	Sucre d'érable "CITADELLE"

MODE DE PREPARATION

Tamiser la farine et le sel. Délayer avec le lait, ajouter l'œuf et travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Faire chauffer gros comme un œuf de saindoux dans une poêle et verser la pâte à cuillérée pour en recouvrir le fond. Laisser dorer d'un côté, puis de l'autre. Servir chaud. Saupoudrer de sucre d'érable râpé ou granulé "CITADELLE".

DATTES FARCIES AU SUCRE À LA CRÈME

DETAIL

1 livre de dattes — Sucre à la crème — Sucre d'érable granulé "CITADELLE"

MODE DE PREPARATION

Enlever les noyaux de 2 dattes, les tenir ouvertes, puis les superposer l'une sur l'autre en les pressant pour les faire adhérer, afin de doubler le volume de la datte. Remplir la cavité avec du sucre à la crème. Refermer et rouler dans du sucre d'érable granulé "CITADELLE". Continuer l'opération jusqu'à épuisement de la quantité des fruits.

GAUFRES

DETAIL

3 tasses de farine	2 tasses de lait
4 c. à thé de poudre à pâte	4 œufs
½ c. à thé de sel	½ tasse de beurre fondu

MODE DE PREPARATION

Tamiser la farine avec le sel et la poudre à pâte. Délayer avec le lait en alternant les jaunes d'œufs. Ajouter le beurre fondu et les blancs d'œufs battus en neige. Battre très peu la préparation car les gaufres seront dures. Ne pas graisser le gaufrier s'il est électrique. Servir avec du sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP".

GALETTES À LA CRÈME

DETAIL

2 tasses de farine	½ c. à thé de sel
4 c. à thé de poudre à pâte	4 c. à soupe de beurre
2 c. à soupe de sucre d'érable granulé "CIRADELLE"	2 œufs
	⅓ tasse de crème

MODE DE PREPARATION

Tamiser la farine avec la poudre à pâte et le sel. Ajouter le sucre d'érable granulé "CITADELLE". Incorporer le beurre à l'aide de deux couteaux. Ajouter graduellement les œufs bien battus avec la crème. Etendre d'un quart de pouce d'épaisseur. Découper à l'emporte-pièce. Badigeonner chaque galette avec du jaune d'œuf délayé avec un peu d'eau. Saupoudrer de sucre d'érable granulé "CITADELLE". Cuire au fourneau. Manger chaud.

GARNITURE DE TARTE AUX OEUFS

DETAIL

2 tasses de lait chaud	1 tasse de sucre d'érable haché "CITADELLE"
4 œufs	

MODE DE PREPARATION

Battre les œufs jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux. Ajouter le sucre d'érable "CITADELLE" haché finement, puis le lait chauffé au préalable. Verser cette préparation dans deux abaisses de pâte non cuites. Faire cuire à four modéré. (Voir pâte brisée, page 20).

GARNITURE DE TARTE AUX RAISINS

DETAIL

1½ tasse d'eau bouillante
1 tasse de sucre d'érable "CITADELLE"
½ tasse de raisins
1 c. à soupe de jus de citron
1 c. à soupe de beurre
4 c. à soupe de farine

MODE DE PREPARATION

Faire bouillir l'eau environ 5 minutes avec le sucre d'érable "CITADELLE", le raisin, le beurre et le jus de citron. Ajouter la farine délayée. Laisser épaissir le mélange. Retirer du feu. Refroidir. Cuire entre deux abaisses de pâte. (Voir pâte brisée, page 20).

GARNITURE DE TARTE AU SIROP D'ÉRABLE "CITADELLE" ou CAMP"" No 1

DETAIL

1 tasse de sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP"
1 tasse d'eau
2 c. à soupe de farine de maïs (Cornstarch)
2 jaunes d'œufs

MERINGUE
2 blancs d'œufs
2 c. à soupede sucre d'érable granulé "CITADELLE"

MODE DE PREPARATION

Faire chauffer le sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP" et l'eau. Délayer la farine de maïs et la joindre au liquide. Laisser bouillir quelques minutes. Battre les jaunes d'œufs, les ajouter graduellement à la préparation en agitant constamment sans faire bouillir. Laisser refroidir le mélange. Verser dans une croûte de tarte déjà cuite. (Voir pâte brisée, page 20).

MERINGUE: Monter les blancs d'œufs en neige ferme. Ajouter graduellement le sucre d'érable granulé "CITADELLE". Décorer le dessus de la tarte avec ce mélange. Faire dorer au fourneau.

GARNITURE DE TARTE AU SIROP D'ÉRABLE "CITADELLE" ou "CAMP" No 2

DETAIL

2 tasses de lait
1½ tasse de sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP"
8 c. à soupe de farine
2 c. à soupe de beurre
2 jaunes d'œufs

MERINGUE
2 blancs d'œufs
2 c. à soupe de sucre d'érable granulé "CITADELLE"

MODE DE PREPARATION

Chauffer le lait. Ajouter la farine délayée avec le sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP. Laisser bouillir environ 5 minutes. Ajouter le beurre. Battre les jaunes d'œufs, les réchauffer, les joindre au liquide, sans faire bouillir. Laisser refroidir. Verser ce mélange dans deux croûtes de tarte cuites. Monter les blancs d'œufs en neige ferme, ajouter graduellement le sucre d'érable granulé "CITADELLE". Déposer joliment cette meringue sur la surface de la tarte. Faire dorer à four doux.

GARNITURE DE TARTE AU SUCRE À LA CRÈME MOU

DETAIL

4 tasses de sucre d'érable "CITADELLE"
2 tasses de crème

DECORATION:
1 tasse de crème à fouetter
4 c. à soupe de sucre granulé à l'érable "CITADELLE"

MODE DE PREPARATION

Hacher le sucre d'érable "CITADELLE". Ajouter la crème. Faire cuire sur un feu doux jusqu'à ce que le sucre forme une boule molle dans l'eau ou à 230°F. Laisser refroidir. Brasser. Déposer le sucre à la crème dans une croûte de tarte cuite à l'avance.

DECORATION: Fouetter la crème jusqu'à épaisse consistance. Ajouter le sucre d'érable granulé "CITADELLE" graduellement. Garnir joliment la tarte et servir.

GÂTEAU ROULÉ AU BEURRE D'ÉRABLE "CITADELLE"

DETAIL

4 œufs
1 tasse de sucre d'érable granulé "CITADELLE"
1 c. à soupe de jus de citron
1 tasse de farine
1 c. à thé de poudre à pâte
¼ c. à thé de sel
Beurre d'érable "CITADELLE"

MODE DE PREPARATION

Placer le bol contenant les jaunes d'œufs et le sucre, dans un autre bol renfermant de l'eau bouillante. Battre jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu. Laisser refroidir. Ajouter le jus de citron et la farine tamisée avec la poudre à pâte et le sel. Faire cuire environ 10 minutes dans une lèchefrite recouverte d'un papier beurré. Démouler sur une serviette humide. Enlever les bords du gâteau. Recouvrir la surface de beurre d'érable "CITADELLE". Rouler sur lui-même à l'aide de la serviette humide. Saupoudrer de sucre en poudre.

GÂTEAU VELOUTÉ AU SUCRE D'ÉRABLE "CITADELLE"

DETAIL

8 c. à soupe de beurre
1¼ tasse de sucre d'érable granulé "CITADELLE"
4 jaunes d'œufs
½ tasse d'eau froide
1½ tasse de farine
½ tasse de farine de maïs (Cornstarch)
4 c. à thé de poudre à pâte
4 blancs d'œufs

MODE DE PREPARATION

Défaire le beurre en crème. Ajouter les jaunes d'œufs battus avec le sucre. Battre les trois ingrédients jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Joindre l'eau, puis la farine et le conrstarch tamisé avec la poudre à pâte. Monter les blancs d'œufs en neige, les incorporer délicatement à la préparation. Cuire à four modéré, environ 40 minutes. Après refroidissement, décorer avec une glace au beurre et au sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP".

GÂTEAU ÉPONGE AU SUCRE D'ÉRABLE GRANULÉ "CITADELLE"

DETAIL

2 œufs
½ tasse de crème
2 c. à thé de poudre à pâte
¾ tasse de sucre d'érable granulé "CITADELLE"
1½ tasse de farine

MODE DE PREPARATION

Casser les œufs dans un bol. Ajouter la crème douce. Brasser très bien. Joindre le sucre d'érable granulé "CITADELLE" tout en continuant à battre. Ajouter la farine tamisée avec la poudre à pâte. Cuire à four modéré. Après cuisson, laisser refroidir. Recouvrir ce gâteau de beurre d'érable "CITADELLE" ce qui en fera la décoration.

GLACE AU BEURRE D'ÉRABLE "CITADELLE" ET AU SIROP D'ÉRABLE "CITADELLE" ou "CAMP"

DETAIL

4 c. à soupe de beurre doux
½ tasse de sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP"
Sucre en poudre
Noix de Grenoble

MODE DE PREPARATION

Défaire le beurre en crème. Ajouter en alternant le sirop et du sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange soit consistant. Recouvrir le contour du gâteau à l'aide d'un couteau ou d'une spatule et étendre de noix de Grenoble finement hachées. Garnir la surface de cette même glace en décoration avec des douilles de fantaisie ou un cornet de papier.

GLACE BOUILLIE AU SIROP D'ÉRABLE "CITADELLE' ou "CAMP"

DETAIL

1 tasse de sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP"
2 blanc d'œufs

MODE DE PREPARATION

Faire bouillir le sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP" jusqu'à ce qu'il fasse des fils. Verser graduellement cette préparation sur les blancs d'œufs montés en neige ferme. Continuer à battre jusqu'à ce que le mélange soit assez consistant pour glacer le gâteau.

GRAND'PÈRES CANADIENS

DETAIL

1½ tasse de farine
3 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
⅓ tasse de lait
2 œufs
1 pinte de sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP"

MODE DE PREPARATION

Tamiser les ingrédients secs. Faire une détrempe sans grumeaux avec le lait et les œufs. Jeter cette pâte épaisse, par cuillérées dans un sirop bouillant et laisser cuire. Si le sirop diminue trop en rajouter au besoin. Servir avec le sirop épaissi de la cuisson.

LIMONADE

DETAIL

½ citron
1 c. à soupe de sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP"
1 tasse d'eau
Glace
Cerise

MODE DE PREPARATION

Extraire le jus d'un demi-citron à l'aide d'un presse-citron. Couler, mélanger bien à l'eau et au sirop. Servir aussitôt avec de la glace concassée. Ajouter une cerise et un petit morceau de citron.

LIQUEUR DIGESTIVE DÉLICIEUSE

DETAIL

1 bouteille de "Gordon's Gin" (40 onces)
1 bouteille de sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP" (40 onces)

MODE DE PREPARATION

Mêler ensemble le gin et le sirop d'érable "CITADELLE" or "CAMP". Servir dans de petits verres après le repas. C'est délicieux.

MACARONS AU SUCRE D'ÉRABLE GRANULÉ "CITADELLE"

DETAIL

4 blancs d'œufs
¾ tasse de sucre d'érable granulé "CITADELLE"
1 c. à soupe de farine
2 tasses de noix de coco

MODE DE PREPARATION

Monter les blancs d'œufs en neige ferme. Ajouter graduellement le sucre d'érable granulé "CITADELLE" la farine puis la noix de coco. Déposer à la cuiller sur des plaques beurrées. Cuire à four modéré.

MUFFINS À LA FARINE GRAHAM

DETAIL

1 tasse de farine Graham
1 tasse de farine blanche
4 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
4 c. à soupe de sucre d'érable "CITADELLE"
4 c. à soupe de beurre
1 œuf
1 tasse de lait

MODE DE PREPARATION

Placer la farine Graham dans un plat. Ajouter la farine blanche tamisée avec le sel, la poudre à pâte et le sucre d'érable "CITADELLE". Joindre l'œuf bien battu, le beurre fondu et le lait. Faire cuire à four chaud, dans des moules à muffins environ 25 minutes.

MUFFINS AU SUCRE D'ÉRABLE GRANULÉ "CITADELLE"

DETAIL

4 c. à soupe de beurre
⅓ tasse de sucre d'érable granulé "CITADELLE"
1 œuf
½ tasse de lait
1½ tasse de farine
2½ c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel

MODE DE PREPARATION

Défaire le beurre en crème, ajouter le sucre d'érable granulé "CITADELLE" et l'œuf bien battu. Tamiser la farine avec la poudre à pâte et le sel, la joindre au mélange en alternant avec le lait. Cuire à four chaud dans des moules à muffins environ 25 minutes. Servir chaud au déjeuner.

MUFFINS À LA FARINE DE BLÉ-D'INDE

DETAIL

1 tasse de farine de blé d'inde
1 tasse de farine blanche
1 œuf
1 tasse de lait
½ tasse de dattes hâchées
2 c. à thé de poudre à pâte
2 c. à soupe de beurre fondu
2 c. à soupe de sucre d'érable granulé "CITADELLE"
¼ c. à thé de sel

MODE DE PREPARATION

Sasser ensemble la farine, le sel, le sucre d'érable granulé "CITADELLE" et la poudre à pâte. Ajouter l'œuf bien battu, le lait et le beurre fondu. Brasser bien. Rouler les dattes hachées dans de la farine, les mêler à la préparation. Cuire, à four chaud, dans des moules à muffins bien graissés, environ 25 minutes. Servir chauds.

MOUSSE À L'ÉRABLE

DETAIL

1 tasse de sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP"
1 c. à soupe de gélatine knox
4 c. à soupe d'eau froide
2 tasses de crème à fouetter
¼ tasse d'amandes hachées
¼ tasse de cerises confites hâchées

MODE DE PREPARATION

Chauffer le sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP", l'ajouter à la gélatine dissoute dans l'eau froide. Quand le mélange est sur le point de prendre, le joindre, en continuant de battre, à la crème fouettée. En dernier lieu, ajouter les amandes et les cerises confites. Verser dans un moule ayant un couvercle. Faire congeler au frigidaire.

OEUFS CUITS DANS LE SIROP D'ÉRABLE "CITADELLE" ou "CAMP"

DETAIL

6 œufs

2 tasses de sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP"

MODE DE PREPARATION

Casser les œufs un à un dans le sirop bouillant. Laisser cuire fermement. Servir avec le sirop épaissi de la cuisson.

ORANGEADE

DETAIL

1 orange

1 c. à soupe de sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP"

1 tasse d'eau

Glace

MODE DE PREPARATION

Extraire le jus d'une orange à l'aide d'un presse-citron. Couler. Mélanger bien à l'eau et au sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP". Servir aussitôt avec de la glace concassée.

PAIN CUIT DANS LE SIROP D'ÉRABLE "CITADELLE" ou "CAMP"

DETAIL

6 tranches de pain

2 tasses de sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP"

MODE DE PREPARATION

Trancher le pain, le mettre morceau par morceau dans le sirop bouillant. Laisser cuire pendant quelques minutes. Servir avec le sirop de la cuisson.

PAIN DORÉ

DETAIL

1 tasse de lait

2 œufs

4 c. à soupe de sucre d'érable "CITADELLE"

6 tranches de pain

Beurre

MODE DE PREPARATION

Battre les œufs, les ajouter au lait et au sucre d'érable "CITADELLE". Tremper chaque tranche de pain dans ce liquide. Faire rotir le beurre dans une poêle, y mettre les tranches de pain et les faire dorer des deux côtés. Déposer dans un plat. Servir chaud avec du sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP".

PARFAIT À L'ÉRABLE

DETAIL

1 tasse de sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP"

2 jaunes d'œufs

2 tasses de crème à fouetter

MODE DE PREPARATION

Battre les jaunes d'œufs. Ajouter lentement le sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP". Cuire ce mélange au bain-marie jusqu'à ce qu'il devienne épais comme de la moutarde. Mettre au frais. Après refroidissement, incorporer ce mélange à la crème fouettée au préalable. Faire congeler, sans brasser, au Frigidaire. A défaut de frigidaire employer une plus grande quantité de glace pour la congélation que celle qui est requise pour la crème à la glace ordinaire.

PÂTE BRISÉE

DETAIL

2 tasses de farine
2 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
6 c. à soupe de beurre
6 c. à soupe de saindoux
½ tasse d'eau froide

MODE DE PREPARATION

Tamiser la farine avec la poudre à pâte et le sel. Ajouter la matière grasse, l'incorporer à l'aide de deux couteaux. Mouiller avec l'eau très froide, de manière à obtenir une pâte qui ne s'attache ni au bol ni aux doigts. Faire reposer au frais au moins vingt minutes. Travailler cette pâte sur une planche farinée jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Garnir des assiettes à tarte. Cuire à four chaud. (Ces proportions servent à la préparation de deux tartes couvertes ou de quatre tartes non couvertes).

Pour garniture: Voir recettes précédentes.

PETITS GÂTEAUX À LA NOIX DE COCO.

DETAIL

8 c. à soupe de beurre
¾ tasse de sucre d'érable granulé "CITADELLE"
3 œufs
½ tasse de lait
1¾ tasse de farine
2 c. à thé de poudre à pâte
1 tasse de noix de coco

MODE DE PREPARATION

Défaire le beurre en crème. Ajouter les œufs battus avec le sucre d'érable granulé "CITADELLE". Battre les trois ingrédients jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Joindre le lait, la farine tamisée avec la poudre à pâte, puis la noix de coco. Cuire dans de petits moules beurrés. Décorer avec la glace bouillie à l'érable "CITADELLE".

PETITS GÂTEAUX AU SUCRE D'ÉRABLE "CITADELLE" ET AU SIROP D'ÉRABLE "CITADELLE" ou "CAMP"

DETAIL

3 c. à soupe de beurre
1 œuf
2 c. à soupe de sucre d'érable granulé "CITADELLE"
¼ tasse de sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP"
¾ tasse de farine
2 c. à thé de poudre à pâte
3 c. à soupe de cerise confites

MODE DE PREPARATION

Défaire le beurre en crème. Ajouter le sucre, le sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP" et l'œuf bien battu. Joindre la farine tamisée avec la poudre à pâte. En dernier lieu, ajouter les cerises confites roulées dans de la farine. Cuire dans de petits moules.

PLUM-POUDING AU SIROP D'ÉRABLE "CITADELLE" ou "CAMP"

DETAIL

1 tasse de beurre
1 tasse de sucre blanc
6 œufs
½ tasse de sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP"
1 tasse de lait
5 tasses de farine
1 c. à thé de cannelle
1 c. à thé de muscade
1 c. à thé de clou de girofle
1 livre de raisins sans pépins
1 livre de raisins de Corinthe
1 livre de fruits confits: orange, citron, citronnelle
½ livre de suif

MODE DE PREPARATION

Défaire le beurre en crème. Ajouter le sucre, les œufs battus, le sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP", le lait et la farine tamisée avec les épices. Joindre le raisin et le suif finement hâché. Cuire à la vapeur dans des moules couverts, environ 3 heures. Avoir soin de ne pas emplir le moule plus qu'aux trois quarts. Au moment de servir, démouler le plum-pouding, le saupoudrer de sucre d'érable granulé "CITADELLE" l'arroser de rhum et le flamber. On peut aussi le servir avec une sauce au rhum.

POUDING AU PAIN ET AU SUCRE D'ÉRABLE "CITADELLE"

DETAIL

3 tasses de pain rassi
3 tasses de lait
3 œufs
1 tasse de sucre d'érable hâché "CITADELLE"
¼ c. à thé de muscade

MODE DE PREPARATION

Mettre le pain coupé en petits morceaux dans un plat à gratin. Jeter dessus le lait brassé avec les œufs, la muscade et le sucre d'érable hâché "CITADELLE". Mêler le tout et faire cuire au fourneau environ 1 heure.

POUDING CUIT À LA VAPEUR

DETAIL

8 c. à soupe de beurre
2 œufs
¾ tasse de sucre de fruit
¾ tasse de lait
1 tasse de farine
1½ c. à thé de poudre à pâte

MODE DE PREPARATION

Défaire le beurre en crème. Ajouter les œufs bien battus avec le sucre. Continuer de battre jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu. Joindre le lait et la farine tamisée avec la poudre à pâte. Cuire à la vapeur dans un moule fermé environ une heure. Avoir soin de ne pas emplir le moule plus qu'aux trois-quarts. Servir accompagné d'une sauce au sucre d'érable "CITADELLE".

SANDWICHES AU BEURRE D'ÉRABLE "CITADELLE" ET AUX NOIX

DETAIL

10 tranches de pain
Beurre d'érable "CITADELLE"
Beurre
Noix de Grenoble

MODE DE PREPARATION

Mêler les noix finement hachées au beurre d'érable "CITADELLE". Etendre ce mélange sur cinq tranches de pain. Garnir les cinq autres tranches de pain avec le beurre. Réunir deux tranches différentes ensemble. Enlever la croûte Découper joliment et servir.

SANDWICHES ROULÉES AU BEURRE D'ÉRABLE "CITADELLE"

DETAIL

10 tranches de pain
Beurre d'érable "CITADELLE"

MODE DE PREPARATION

Enlever la croûte du pain. Etendre sur chaque morceau une légère couche de beurre d'érable "CITADELLE". Rouler, comme pour un gâteau roulé, à l'aide d'une serviette humide. Ces sandwiches se présentent très bien aux réceptions d'enfants.

SAUCE AU RHUM SERVIE AVEC LE PLUM-POUDING

DETAIL

1 tasse d'eau
1 tasse de sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP"
2 c à soupe de farine de maïs (cornstarch)
4 c. à soupe de cerises confites hachées
2 c. à soupe de noix hachées
1 c. à soupe de rhum

MODE DE PREPARATION

Faire bouillir l'eau et le sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP". Ajouter la farine délayée avec de l'eau froide. Laisser bouillir environ 5 minutes. Joindre les cerises confites, les noix et le rhum. Servir chaud avec le plum-pouding.

SAUCE AU SIROP D'ÉRABLE "CITADELLE" ou "CAMP"

DETAIL

1 tasse de sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP" — 2 c. à soupe de beurre

MODE DE PREPARATION

Faire bouillir le sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP" avec le beurre environ dix minutes ou jusqu'à 230°F. Servir avec de la crème glacée, du blanc-manger ou du gâteau.

SAUCE AU SUCRE D'ÉRABLE "CITADELLE"

DETAIL

2 tasses d'eau bouillante
2 tasses de sucre d'érable "CITADELLE"
2 c. à soupe de beurre
2 c. à soupe de farine de maïs (cornstarch)
2 c. à soupe de jus de citron

MODE DE PREPARATION

Briser le sucre d'érable "CITADELLE" en morceaux, le faire fondre avec l'eau. Ajouter le beurre et la farine de maïs délayée. Cuire environ 5 minutes puis joindre le jus de citron et servir très chaud.

SHORT CAKE AUX FRAISES

DETAIL

4 c. à soupe de beurre
½ tasse de sucre de fruit
1 œuf
¼ tasse de lait
1 tasse de farine
2 c. à thé de poudre à pâte
¼ c. à thé de sel

GARNITURE:
1 tasse de crème à fouetter
4 c. à soupe de sucre d'érable "CITADELLE"
Fraises

MODE DE PREPARATION

Défaire le beurre en crème. Ajouter l'œuf bien battu. Tamiser la farine avec la poudre à pâte et le sel, la joindre graduellement au mélange en alternant avec le lait. Cuire dans un moule étroit et profond. Laisser refroidir. Fouetter la crème, la sucrer, en mettre une couche recouverte de fraises entre le gâteau coupé par la moitié dans le sens de la largeur. Recouvrir entièrement la surface de crème fouettée. Garnir de fraises.

SUCRE À LA CRÈME

DETAIL

4 tasses de sucre d'érable "CITADELLE" — 2 tasses de crème

MODE DE PREPARATION

Hacher le sucre d'érable "CITADELLE", ajouter la crème. Déposer la casserole sur un feu doux ayant soin de ne pas laisser bouillir avant que le sucre soit fondu. Cuire sans brasser jusqu'à ce que le sucre forme une boule molle dans l'eau ou à 237°F. Retirer du feu. Laisser refroidir. Agiter jusqu'à ce que le mélange devienne granuleux. Verser dans un moule beurré. Laisser prendre et couper en morceaux.

VIN CHAUD

DETAIL

8 verres de vin rouge
4 c. à soupe de sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP"
2 clous de girofle
¼ feuille de laurier
⅛ c. à thé de cannelle
8 rondelles de citron

MODE DE PREPARATION

Faire chauffer sans bouillir le vin avec le sirop d'érable "CITADELLE" ou "CAMP" et les épices. Servir dans des verres à coquetel (cocktail) ou bien dans de petites tasses à café. Ajouter une rondelle de citron sur chaque verre.

RECETTES AU BEURRE D'ÉRABLE "CITADELLE"

GARNITURE DE TARTE AU BEURRE D'ÉRABLE "CITADELLE"

4 c. à soupe de beurre d'érable "CITADELLE"
1 pincée de soda
½ tasse d'eau
¾ tasse de lait
4. c. à soupe de farine
1 jaune d'œuf

MODE DE PREPARATION

Faire dissoudre le soda et le beurre d'érable "CITADELLE" dans l'eau chaude, y ajouter la farine délayée avec le lait. Faire bouillir environ 5 minutes et y incorporer graduellement le jaune d'œuf bien battu en ayant soin de retirer la casserole du feu pour cette dernière opération.

COSTARDE AU BEURRE D'ÉRABLE "CITADELLE"

4 c. à soupe de beurre d'érable "CITADELLE"
1 tasse de lait
2 jaunes d'œufs

MODE DE PREPARATION

Faire chauffer le beurre d'érable "CITADELLE" avec le lait. Ajouter graduellement les jaunes d'œufs battus et cuire à four modéré dans un plat de pyrex bien beurré d'avance. Servir chaud.

CRÈME RENVERSÉE AU BEURRE D'ÉRABLE "CITADELLE"

4 c. à soupe de beurre d'érable "CITADELLE"
1½ tasse de lait
4 c. à soupe de farine de maïs (Cornstarch)
2 c. à soupe de noix Grenoble

MODE DE PREPARATION

Faire chauffer le beurre d'érable "CITADELLE" avec 1 tasse de lait. Ajouter le cornstarch délayé avec l'autre ½ tasse de lait et laisser bouillir environ 5 minutes. Joindre les noix au moment de retirer du feu. Verser dans des tasses mouillées à l'eau froide, laisser refroidir, démouler et servir.

GLAÇAGE TOUT-FAIT AU BEURRE D'ÉRABLE "CITADELLE"

1 boîte de beurre d'érable "CITADELLE"
1 gâteau quelconque

MODE DE PREPARATION

Faire chauffer le beurre d'érable "CITADELLE" dans sa boîte en la plongeant jusqu'au ¾ dans un plat d'eau chaude. Lorsque le beurre d'érable "CITADELLE", est assez liquide pour se bien travailler, l'étendre à l'aide d'une spatule sur le gâteau et décorer la surface de noix grenobles. Déposer le gâteau à la chaleur quelques minutes, dans le réchaud ou le fourneau pour favoriser le glaçage de se répendre uniformément et de devenir luisant. Laisser refroidir et servir.

GIVRE 7 MINUTES AU BEURRE D'ERABLE "CITADELLE"

8 c. à table de beurre d'érable "CITADELLE"
1 blanc d'œuf
3 c. à soupe eau chaude
½ c. à thé poudre à pâte

MODE DE PREPARATION

Délayer le beurre d'érable "CITADELLE", avec l'eau chaude. Laisser refroidir, y ajouter 1 blanc d'œuf non battu. Placer le récipient dans l'eau bouillante et fouetter pendant 7 minutes. Ajouter la poudre à pâte, battre de nouveau et étendre sur le gâteau pour glacer.

CRÈME AUX ABRICOTS AU BEURRE D'ÉRABLE "CITADELLE"

1 c. à soupe de gélatine "Cox"
1 tasse d'eau
1 tasse de crème épaisse
4 c. à soupe de beurre d'érable "CITADELLE"
1 tasse d'abricots cuits

MODE DE PREPARATION

Mélanger la gélatine dans l'eau froide. Ajouter le beurre d'érable "CITADELLE", et faire dissoudre sur le feu en brassant jusqu'à ébullition. Ajouter la crème, laisser refroidir, puis verser dans un bol en verre dont le fond est recouvert d'abricots et les bords garnis de biscuits secs ou de doigts de dames. Déposer dans la glacière quelques heures et servir. On peut se servir d'abricots ou de pruneaux séchés cuits.

MOUSSE AU BEURRE D'ÉRABLE "CITADELLE"

1 c. soupe de gélatine Cox ou Knox
¼ tasse eau froide
6 c. à soupe de beurre d'érable "Citadelle"
1½ tasse d'eau chaude
Le jus de ½ citron
Noix hachées finement

Mode de Preparation

Faire dissoudre la gélatine dans l'eau froide, et le beurre d'érable "Citadelle". Ajouter les noix hachées. Fouetter de nouveau le mélange. Mouler et faire prendre au frais. Démouler et servir.

GALETTES AU BEURRE D'ÉRABLE "CITADELLE"

4 c. à soupe de beurre d'érable "Citadelle"
2 c. à soupe de saindoux
2 c. à table de lait
1 tasse de farine
1½ c. à thé d'épices mélangées
1½ c. à thé de poudre à pâte

Mode de Preparation

Mélanger le beurre d'érable "Citadelle" et le saindoux. Ajouter le lait. Tamiser la farine avec la poudre à pâte, les épices et l'incorporer graduellement au mélange. Rouler en couche mince et découper à l'emporte-pièce. Cuire à four modéré. Aussitôt sortis du four, garnir les biscuits d'une couche de beurre d'érable "Citadelle" et les préparer en sandwich.

CRÈME ROUSSE AU BEURRE D'ÉRABLE "CITADELLE"

4 c. à soupe de beurre d'érable "Citadelle"
1 c. à soupe de beurre
½ tasse d'eau
4 c. à soupe de farine
1½ tasse de lait

Mode de Preparation

Déposer le beurre d'érable "Citadelle" et le beurre dans une casserole et laisser caraméliser. Chauffer le lait et y ajouter la farine délayée. Laisser cuire lentement, joindre le beurre d'érable "Citadelle" caramélisé et continuer la cuisson jusqu'à ce que le tout soit parfaitement lisse. Servir froid avec de la crème.

CROISSANTS AU BEURRE D'ÉRABLE "CITADELLE"

2 tasses de farine
¾ c. à thé de sel
4 c. à soupe de beurre d'érable "Citadelle"
3 c. à thé poudre à pâte
4 c. à soupe de beurre
1 œuf
½ tasse de lait

Mode de Preparation

Tamiser les ingrédients secs; mélanger le beurre avec le beurre d'érable "Citadelle". Ajouter l'œuf battu, le lait et la farine pour former une pâte molle. La diviser en 6 parties égales puis les étendre en bandes allongées avec le rouleau à pâte. Diviser chaque partie en deux et les recouvrir d'une mince couche de beurre d'érable "Citadelle". Enrouler chaque morceau en formant un croissant avec les extrémités. Placer sur une plaque graissée, garnir de noix hachées et badigeonner de lait. Cuire à four chaud.

GÂTEAU AMBRE AU BEURRE D'ÉRABLE "CITADELLE"

4 c. à soupe de beurre d'érable "Citadelle"
1 œuf
¼ tasse de lait
1½ tasse de farine
3 c.à thé de poudre à pâte
2 c. à soupe de beurre fondu

Mode de Preparation

Défaire le beurre d'érable "Citadelle" en crème. Ajouter l'œuf bien battu, le lait et la farine tamisée trois fois avec la poudre à pâte. Joindre le beurre fondu. Beurrer de petits moules à gâteaux. Faire cuire la pâte dans un fourneau modéré. Décorer les petits gâteaux avec du beurre d'érable "Citadelle".

COUPE À LA NOIX DE COCO AU BEURRE D'ÉRABLE "CITADELLE"

1 c. à soupe de gélatine
¾ tasse d'eau
3 c. à soupe de beurre d'érable "Citadelle"
1 tasse de crème
¼ tasse noix de coco râpée

Mode de Preparation

Dissoudre la gélatine avec l'eau. Ajouter le Beurre d'érable "Citadelle" et faire chauffer un peu pour le délayer. Mélanger bien le tout. Faire refroidir et laisser prendre à demi. Battre de nouveau. Ajouter la crème fouettée puis la noix de coco et déposer dans des coupes pour le service.

En présentant les produits Citadelle et Camp

la Société des Producteurs de Sucre d'Erable de Québec, Lévis, P.Q., fournit au public, avec la coopération du gouvernement de Québec, une denrée alimentaire de haute valeur, absolument pure, rigoureusement classifiée et d'une saveur exquise. Comme la production de ce sirop et de ce sucre a été faite dans des conditions sanitaires et d'après les méthodes les meilleures et les plus modernes, il n'y a pas de cause qui puisse empêcher ces produits de conserver pendant plusieurs années toute leur saveur originelle et toute leur grande valeur alimentaire.

(ENVOYEZ DES PRODUITS VRAIMENT CANADIENS À VOS AMIS À L'ÉTRANGER!)

Sur votre commande, la Société se chargera d'expédier du sucre ou sirop d'érable dans n'importe quelle partie du monde,— frais de transport et de douane payés à l'avance, si vous le désirez.

IMPRIMÉ AU CANADA

Les produits de choix de marque "CITADELLE" et les produits de qualité régulière "CAMP" sont 100% PURS







LES
PRODUCTEURS
DE
SUCRE D'ÉRABLE
DE QUÉBEC

Manufacture:
PLESSISVILLE, Comté Mégantic

Bureau-chef: 5, avenue Bégin,
LÉVIS

